BUCHE DE NOEL

Pour 10 personnes: 400 g de biscuits à la cuiller, 150 g de sucre en poudre, 200 g de beurre, six oeufs, une chope de café très fort, trois barres de chocolat, 2 cuillerées à soupe de lait, 3 cuillerées à soupe de sucre glace.

Emiettez les biscuits à la cuiller dans vos mains. Ajoutez le sucre en poudre, puis le beurre amolli jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade. Mélangez tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène, ajoutez quatre jaunes d'oeufs, puis peu à peu, sans cesser de tourner le café bouillant. Garnissez un moule à cake d'une feuille de papier sulfurisé beurré et versez-y la pâte. Mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. A ce moment, la pâte se sera solidifiée. Modelez-la pour lui donner la forme d'une bûche. Faites fondre le chocolat, coupé en petits morceaux dans le lait. Travaillez le mélange, à tout petit feu jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Retirez du feu. Ajoutez deux jaunes d'oeufs et une noix de beurre. Tartinez la bûche de ce mélange en vous servant d'un couteau d'argent ou à lame inoxydable. Juste avant que le glaçage ne soit pris, dessinez des rayures avec les dents d'une fourchette. Saupoudrez de sucre glace et garnissez de petites branches de houx. Pour que les biscuits s'émiettent bien, ils doivent être très secs. S'ils sont un peu mous, faites-les sécher au four à peine chaud. Il est indispensable que les biscuits soient absolument réduits en poudre. Passez celle-ci dans une passoire pour qu'il ne reste pas du tout de morceaux.

BUCHE DE NOEL (2)

Biscuit: 1 paquet de sucre vanillé, 170 g de sucre, 180 g de farine, 4 oeufs, 1/2 jus de citron, 1/2 paquet de levure chimique . Cuisson th. 7 20 mn. Crème au beurre: 250 g de beurre, 2OO g de sucre glace, 2 oeufs entiers + 1 jaune et éventuellement un peu de blanc. 2 barres de chocolat d'une plaque de 100 g de chocolat Suchard au lait, 1 peu de nescafé; 2 et 1/2 cuillères à soupe de marc de bourgogne.

BUCHE DE NOEL (3)

Préparation: 1 heure et demie (à faire la veille). Cuisson: 50 minutes (th 4, 180°C). Pour 10 à 12 personnes. Gâteau: 4 oeufs, 200 g de sucre semoule, 125 g de farine, 100 g de chocolat. Crème aux noix: 125 g de noix décortiquées, 125 g de sucre, 1 oeuf entier, 125 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de rhum. Garniture: 100 g de chocolat, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 100 g de noix décortiquées, 125 g de sucre en morceaux pour le caramel.

Préparer le gâteau au chocolat au moins un jour à l'avance car il est beaucoup plus facile de travailler sur un gâteau un peu rassis. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est parfaitement lisse, ajouter un à un les 4 jaunes d'oeufs, hors du feu, puis le beurre par petits morceaux. Bien travailler, puis incorporer la farine et enfin les blancs d'oeufs battus en neige. Beurrer largement un moule à cake de 24 cm de long, y verser la pâte et faire cuire à four doux. Vérifier la cuisson au bout de 50 minutes. Démouler laisser complètement refroidir. Râper à la moulinette les noix entrant dans la préparation de la crème. Travailler l'oeuf entier et le sucre à feu très doux pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

D'autre part réduire le beurre en crème en le malaxant. Le mélanger à la préparation sucre et oeuf refroidie, ajouter les noix râpées et parfumer au rhum. Couper le gâteau refroidi en 4 tranches horizontales. Le reconstituer en le fourrant de 3 épaisses couches de crème aux noix. Mettre le gâteau ainsi fourré pendant quelques heures en réfrigérateur afin qu'il soit plus ferme. Arrondir le sommet du gâteau en retirant quelques languettes de pâte avec un couteau bien affûté. Couper les extrémités en biseaux. Collées avec un peu de crème aux noix les chutes pourront figurer les noeuds de la bûche. Préparer le glaçage au chocolat, faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en petits morceaux. Dès qu'il est mou, lui ajouter la crème fraîche. Remuer vigoureusement pour obtenir une pâte brillante d'abord fluide puis plus épaisse. Quand elle est moins coulante en masquer complètement le gâteau à l'aide d'un couteau à bout rond, sauf les extrémités que l'on recouvrira complètement de crème aux noix. Dès que le glaçage commence à épaissir dessiner les stries traditionnelles de la bûche à l'aide d'une fourchette. Mettre le gâteau en réfrigérateur. Terminer la décoration finale avec des cerneaux de noix glacés au caramel.

BUCHE DE NOEL (4)

Le biscuit roulé: 125 g de sucre, 100 g de farine, 50 g de beurre, 4 oeufs, 1 c à café d'essence de vanille. La garniture: 1 boîte de 1 kilo de crème de marrons glacés vanillée, 150 g de beurre, 125 g de chocolat, 60 g de sucre glace, 100 g de crème Chantilly, quelques cerises confites.

Travaillez dans une terrine le sucre, la vanille, les jaunes d'oeufs jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Incorporez les blancs battus en neige et la farine, puis le beurre ramolli. Etendez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé en une couche de 1/2 centimètre d'épaisseur. Cuire 15 minutes à four doux. Pour décoller mouillez le papier avec un pinceau. Pendant la cuisson vous avez préparé une crème en amalgamant le chocolat fondu, le sucre, la crème de marrons glacés vanillée, le beurre étant incorporé le dernier. Travaillez longuement à la cuillère de bois. Garnissez votre pâte avec les 2/3 de cette crème. Roulez le gâteau, aplatissez sa base et recouvrez-le du reste de crème en simulant à l'aide d'une fourchette les aspérités de l'écorce. Décorez le haut de la bûche avec la crème Chantilly et les cerises confites. Mettez au réfrigérateur pendant 12 heures.

BUCHE DE NOEL (5)

Pour 8 à 10 personnes. C'est un biscuit roulé garni de crème au chocolat et décoré de copeaux en chocolat. Pâte: 4 oeufs, 100 g de sucre, 100 g de farine. Crème pour fourrer : 150 g de crème de marrons (en boîte), 50 g de beurre, 1 c à soupe de rhum. Crème pour garnir: 1 jaune d'oeuf, 60 g de sucre, 150 g de beurre, 75 g de chocolat fondant. Décor: 100 g de chocolat fondant, 1 c à soupe de sucre glace.

Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange mousseux au fouet électrique. Ajoutez ensuite la farine, puis, délicatement, les blancs battus en neige avec une pincée de sel. Recouvrez la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Versez la pâte au centre de la tôle et étalez-la en un rectangle de 1/2 cm d'épaisseur. Faites cuire à four moyen préchauffé (180°C, th 5) pendant une dizaine de minutes. Renversez le gâteau avec son papier, retirez

celui-ci et roulez le gâteau sur lui-même pendant qu'il est encore chaud, en l'enveloppant d'un linge humide pour qu'il reste moelleux en refroidissant. Mélangez la crème de marrons, le beurre et le rhum. Quand le biscuit est refroidi, déroulez-le et tartinez-le de crème de marrons. Coupez les bords du biscuit roulé en biseau. Préparez la crème au beurre: sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit mou. Mettez les jaunes d'oeufs et le sucre dans une casserole placée dans un bain-marie chaud et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Laissez refroidir, puis incorporez le beurre parcelle par parcelle et enfin le chocolat fondu au bain-marie. Tartinez-en le biscuit et dessinez des stries à la fourchette. Pour faire les copeaux: faites fondre le chocolat au bain-marie, étalez-le en une couche fine sur une plaquette de formica ou de marbre. Mettez au réfrigérateur et surveillez son refroidissement. Quand il est à bonne consistance, on doit pouvoir soulever, à l'aide d'un couteau à enduire, des languettes de chocolat qui se roulent alors sur elles-mêmes. Garnissez-en la bûche et saupoudrez de sucre glace. On peut aussi acheter des copeaux tout faits, plus petits et garnir la bûche uniquement d'une crème de marrons (doublez alors les quantités).

BUCHE AUX MARRONS

Pour 10 à 12 personnes: 200 g de beurre, 800 g de crème de marrons sucrée et vanillée, 150 g de meringue, 3 c à soupe de rhum. Glaçage: 125 g de chocolat fondant, 100 g de crème fraîche. Pour décorer: petits champignons en meringue et feuilles de houx à volonté.

Travaillez le beurre en crème. Ajoutez la crème de marrons et mélangez bien. Chemisez un moule à cake de papier d'aluminium. Etalez une couche de crème aux marrons, recouvrez de petites meringues, arrosez d'un peu de rhum, recouvrez de crème, etc., tassez bien le tout que vous mettrez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez, masquez de chocolat fondu avec la crème fraîche. Dessinez des stries à la fourchette et coupez les extrémités en biseaux. Décorez de feuilles de houx et de champignons de meringues.

BUCHE DE MARRONS (2)

500 g de purée de marrons, 100 g de beurre, 125 g de chocolat, 1 c à soupe d'eau.

Travailler une purée à entremets assez sèche avec le beurre. Dresser en forme de bûche sur le plat de service, mettre au frais jusqu'au lendemain. Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau, l'étendre sur la bûche. Décorer à la fourchette si on veut. Servir bien frais.

BUCHE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS

230 g de chocolat noir, 300 g de crème de marrons, 1 petite brique de 20 cl de crème liquide, 3 oeufs, 50 g de sucre glace, 3 c à soupe d'Armagnac, sel.

Faites fondre le chocolat au bain-marie sans ajouter d'eau. Placez la brique de crème 5 mn au congélateur puis battez-la en Chantilly bien ferme. Mélangez les jaunes d'oeufs avec la crème de marrons, l'Armagnac, le chocolat fondu puis incorporez délicatement la crème fouettée.

Faites prendre dans un moule à cake 4 heures au congélateur. 10 mn avant de servir ce dessert préchauffez le four en position gril. Démoulez la bûche en trempant le fond du moule dans de l'eau chaude. Préparez la meringue: battez les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel puis ajoutez petit à petit le sucre glace tout en continuant de fouetter. Répartissez cette meringue sur la bûche puis passez-la quelques secondes sous le gril du four. Servez immédiatement.

BUCHE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS (2)

Pour 8 personnes. Préparation: 50 mn. Cuisson: 45 mn. Attente: 24 h. Pour le biscuit: 50 g de farine, 50 g de fécule de pommes de terre, 100 g de sucre, 5 jaunes d'oeufs + 3 blancs. Pour la garniture: 1 kg de marrons épluchés, 50 cl de lait, 100 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 c à soupe de crème fraîche, 1 c à soupe de kirsch. Pour le sirop: 50 g de sucre, 3 c à soupe de rhum. Pour le décor: 200 g de chocolat noir à 55 % de cacao, 25 cl de crème liquide, 3 c à soupe de cacao non sucré, quelques marrons glacés.

Dans une casserole, placez les marrons, le lait et les deux sucres. Laissez cuire 30 mn jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Ecrasez-les en purée épaisse. Parfumez de kirsch. Préchauffez votre four sur thermostat 7 (210°C). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Fouettez les cinq jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils coulent comme un ruban. Battez, les trois blancs en neige. Incorporez-les aux jaunes battus. Tamisez la farine et la fécule. Incorporez-les avec précaution au mélange d'oeufs. Repliez le papier sulfurisé aux deux extrémités pour lui donner une forme carrée. Etalez-y la pâte en une couche régulière. Glissez la plaque au four et laissez cuire 10 mn jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré. Retournez-le sur un linge. Préparez le sirop. Chauffez

10 cl d'eau et le sucre. Ajoutez le rhum. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, imbibez-en le biscuit. Ajoutez la crème fraîche à la purée de marrons refroidie. Mélangez vivement pour l'incorporer totalement. A l'aide d'une spatule étalez la crème de marrons sur le biscuit jusqu'à 2 cm des bords. Soulevez progressivement le linge et faites rouler le biscuit sur lui-même en lui donnant la forme d'un cylindre bien serré. A l'aide d'un couteau affûté, tranchez nettement les deux extrémités. Réservez-les. Placez la bûche sur un plat. Préparez la crème au chocolat: dans une casserole portez la crème liquide à ébullition. Hors du feu, ajoutez-y le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit lisse. Recouvrez-en le biscuit roulé. Replacez les deux extrémités sur la bûche. Recouvrez-les également de chocolat. Placez la bûche au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Au dernier moment, saupoudrez-la de cacao. Décorez-la de marrons glacés et servez frais. Ce gâteau préparé la veille, peut attendre 24 h encore au réfrigérateur. Vous pouvez aussi le congeler. Et le glisser ensuite dans un sac spécial congélation. Il se conservera parfaitement. Pour poudrer le biscuit, versez le cacao à travers un tamis fin, ainsi il tombera en poudre légère.

BUCHE AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS (3)

Pour 10 personnes: 750 g de purée de marrons en boîte, 3 oeufs, 1 dl de crème fraîche, un sachet de sucre vanillé, un verre de liqueur au choix, 400 g de chocolat noir, 100 g de beurre, 100 g de sucre glace, 250 g de marrons au sirop en boîte, quelques biscuits à la cuiller.

Mélangez la purée de marrons avec les oeufs battus, le sucre vanillé et la crème fraîche. Ajoutez la liqueur et la moitié du chocolat fondu avec le beurre. Versez dans un moule long tapissé d'un linge humide. Faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Démoulez et glacez avec le reste du chocolat fondu avec le sucre glace. Striez à l'aide d'une fourchette. Décorez de marrons au sirop et de biscuits à cuiller.

BUCHE AU CHOCOLAT ET AUX RAISINS SECS

Pour 6 a 8 personnes. Biscuit: 3 oeufs, 150 g de sucre en poudre, une pincée de sel, 150 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 300 g de crème de marron, 100 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de rhum blanc. Crème au chocolat: 200 g de crème de marrons, 100 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de cacao. Confit aux raisins: 200 g de raisins secs, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, 8 cuillerées à soupe d'eau, 2 cuillerées à soupe de jus de citron, 50 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de rhum blanc. Glaçage: 250 g de chocolat noir, 10 cl de crème fraîche, 100 g de beurre.

Pour le biscuit: travaillez au fouet les oeufs avec le sucre et le sel. Ajoutez la farine et la levure tamisée. A part, travaillez le beurre pour le rendre crémeux, ajoutez la crème de marrons et le rhum. Mélangez les deux préparations, puis versez la pâte dans un moule à cake beurré. Faites cuire 45 mn environ, à 180°C, th 6. Démoulez et laissez refroidir avant d'envelopper le biscuit dans une feuille d'aluminium. Pour la crème au chocolat: mélangez le beurre ramolli avec la crème de marrons et le cacao. Pour le confit aux raisins: lavez les raisins, faites-les cuire 10 mn dans de l'eau avec le sucre et le jus de citron en remuant. Hors du feu, ajoutez le beurre et le rhum. Laissez fondre en remuant. Pour le glaçage: cassez le chocolat en morceaux et passez-le 2 mn au micro-ondes. Posez le beurre en morceaux sur le chocolat ramolli. Apres 2 mn, mélangez et ajoutez la crème. Laissez refroidir. Montez la bûche: coupez le biscuit en 4 abaisses. Etalez le tiers de la crème sur la première tranche et parsemez du tiers dés raisins. Superposez les couches de biscuit, crème et raisins. Terminez par une abaisse de biscuit. Taillez les angles du gâteau et tartinez-le avec le glaçage, puis formez l'écorce en dessinant des stries. Remettez au frais jusqu'au moment de servir.

BUCHE AUX FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes. Préparation: 30 mn (à faire 6 heures à l'avance minimum. 400 g de fruits rouges mélangés (fraises, framboises, cassis, groseilles), 150 g de sucre en poudre, 3 feuilles de gélatine, 3 c à soupe de fromage blanc, 3 petits suisses, 2 sachets de sucre vanillé, 1 morceau de quatre-quarts de 300 g environ, fruits frais pour le décor.

BUCHE AUX TROIS COULEURS

Pour 10 à 12 personnes. La pâte rose: 24 biscuits de Reims roses, 60 g de sucre en poudre, 2 c à soupe de kirsch, environ 1/2 verre d'eau, 2 jaunes d'oeufs, 90 g de beurre. La pâte au chocolat: 125 g de chocolat, 50 g de sucre glace, 2 jaunes d'oeufs, 100 g de beurre, 2 c à soupe

de café fort. La pâte aux marrons: 250 g de purée de marrons au naturel, 250 g de crème de marrons, 1 c à café de vanille en poudre, 75 g de beurre.

La pâte rose: Ecraser au rouleau à pâtisserie les biscuits roses, leur ajouter le sucre et lier la pâte avec les jaunes d'oeufs, le kirsch et l'eau. Elle doit être assez souple pour être travaillée à la spatule. Incorporer alors le beurre manié. Bien mélanger pour que la préparation soit très homogène. Tenir au frais. La pâte au chocolat: Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en petits morceaux dans le café. Retirer du feu lorsque le chocolat est mou. Ajouter les jaunes d'oeufs et le sucre glace. Laisser refroidir. Incorporer alors le beurre ramolli mais non fondu et travailler vigoureusement pour rendre la pâte légère. Terminer en incorporant délicatement les blancs d'oeufs battus en neige. Placer la préparation en réfrigérateur ou au conservateur pour la raffermir. La pâte aux marrons: Mélanger vigoureusement la purée de marrons, la crème de marrons et le beurre de manière à obtenir une pâte onctueuse. Chemiser d'une feuille d'aluminium ménager un moule à cake de 26 cm de longueur. Déposer la pâte aux marrons en couche bien lisse, ensuite la pâte rose et terminer par la pâte au chocolat. Bien lisser le dessus et mettre 12 heures en réfrigérateur. Peu avant de servir, démouler, donner une forme arrondie en enlevant un peu de pâte aux marrons. Dessiner à la fourchette ou avec une lame de couteau l'écorce du bois. Saupoudrer de sucre glace et décorer éventuellement de sujets de Noël.

BUCHE BRESILIENNE

Pour 8 personnes. Roulé au chocolat. 3 oeufs, 80 g de chocolat riche en cacao, 60 g de beurre, 100 g de sucre, 100 g de farine, 1 c à café rase de levure. Crème au café: 125 g de beurre + 25 g pour le moule, 2 c à soupe rases de café soluble, 1 c à soupe d'eau, 100 g de sucre glace. Décor 8 feuilles de houx, 50 g de chocolat. Glaçage: 150 g de chocolat riche en chocolat, 25 g de beurre, 3 c à soupe d'eau, 50 g d'amandes effilées.

Préparer à l'avance (la veille) le roulé au chocolat et la crème au café. Les tenir dans une pièce tempérée la nuit. Le montage du gâteau sera plus facile à réaliser. Préparation du gâteau roulé au chocolat. Chemiser d'une feuille de papier sulfurisé la tôle du four (35-38 cm). Beurrer largement le papier. Préparer un deuxième papier de mêmes dimensions qui servira à rouler le gâteau. Le beurrer également. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Travailler les jaunes avec le sucre, longuement. Faire fondre à feu très doux le beurre et le chocolat, incorporer peu à peu au mélange jaune et sucre en alternat avec la farine tamisée et la levure. Battre en neige ferme les blancs. Prélever 1/5 de cette mousse et l'incorporer à la pâte, afin de la rendre plus molle. Verser alors le reste des blancs sur la pâte et mêler très délicatement à la spatule. Verser au centre du papier sur la tôle. Etaler la pâte régulièrement avec la spatule, en s'arrêtant à 2 cm des bords. La couche de pâte semble mince mais ce gâteau gonfle bien à la cuisson. Enfourner à four chaud, au milieu du four, pour une cuisson courte et vive, c'est le moyen de réussir à obtenir un gâteau souple et moelleux, pouvant être roulé et déroulé sans se briser. Surveiller de près la cuisson. Dès que le gâteau est cuit, retirer la plaque du four. Etaler sur la plan de travail un torchon mouillé et bien essoré. Le poudrer avec une cuillerée de sucre et retourner dessus l'ensemble du gâteau et papier. Retirer délicatement ce papier et le remplacer par celui que l'on a préparé à l'avance. Rouler ensuite ensemble torchon humide, gâteau et papier, en prenant soin d'obtenir un rouleau très régulier. Laisser complètement refroidir. Dérouler le gâteau pour retirer le torchon humide. Conserver le papier et envelopper soigneusement dans une feuille d'aluminium. Laisser reposer jusqu'au lendemain. Préparation

de la crème. Dans un bol, mélanger l'eau chaude et le café soluble. Ajouter le beurre qui fond à la chaleur du mélange. Dans une terrine, au bain-marie, fouetter les blancs d'oeufs et le sucre glace. Quand la meringue devient ferme et brillante, incorporer le mélange au café. Laisser refroidir. Travailler le beurre pour le réduire en pommade. Ajouter progressivement la meringue refroidie. Couvrir. Laisser reposer dans un local tempéré jusqu'au lendemain (ne pas mettre au réfrigérateur). Montage du gâteau. Dérouler le gâteau avec précaution pour ne pas le briser. Retirer le papier. Etaler une épaisse couche de crème au café. Rouler régulièrement. Recouper nettement les extrémités. Glaçage. Faire fondre à feu très doux le chocolat avec un peu d'eau et le beurre. Dès que le chocolat est mou, remuer de façon à obtenir une crème lisse. Ajouter les amandes effilées. Remuer. Laisser un peu refroidir avant d'étaler ce glaçage à la spatule sue le biscuit- roulé. Décorer avec les feuilles de houx en chocolat. Tenir au frais jusqu'au moment de servir. Feuilles de houx en chocolat. Faire fondre au bain-marie 50 g de chocolat et 1 c à soupe d'eau. Etaler une couche de chocolat épaisse de 2 ou 3 mm avec un pinceau, sur le dessus des feuilles de houx (ou de rosier). Mettre 2 ou 3 heures en congélateur. Décoller de chocolat en tirant délicatement le feuille par la pointe ou le pétiole.

BUCHE GLACEE AU CAFE

Préparation: 30 mn. Réfrigération: 2 à 3 h. Pour 6 à 8 personnes: 300 g de boudoirs, un dl de café très fort, 5 cl de cognac, 150 g de beurre, 2 oeufs, 100 g de sucre en poudre, 200 g de crème de marrons vanillée, un dl de crème épaisse, une cuillerée à soupe d'huile, 50 g de noix de coco râpée.

Ecrasez les boudoirs, passez-les à la moulinette ou au mixeur pour les réduire en poudre. Mélangez le café et le cognac, faites-les chauffer en veillant à ne pas les faire bouillir. Faites fondre, au bain-marie, le beurre coupé en petits morceaux. Travaillez les jaunes d'oeufs au fouet, avec la moitié du sucre. Versez le café au cognac chaud et le beurre fondu sur les biscuits. Ajoutez les jaunes d'oeufs, la crème de marrons et la crème fraîche. Mélangez longuement ces éléments pour obtenir une pâte lisse. Battez les blancs d'oeufs en neige avec le reste de sucre puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Huilez un moule à bûche rond ou à défaut un moule à cake. Versez-y la préparation et portez au congélateur pendant 2 heures ou 3 heures dans le freezer du réfrigérateur. Au moment de servir, démoulez sur le plat de service. Pour faciliter cette opération, frottez les parois du moule avec un torchon imbibé d'eau très chaude. Coupez les extrémités de la bûche en biseau et façonnez les chutes en imitant les noeuds de bois. Disposez-les sur la bûche et saupoudrez le tout de noix de coco râpée. Décorez de sujets de Noël.

BUCHE GLACEE AUX KIWIS

2 litres de glace à la vanille, 1 dizaines de coques de meringues achetées toutes faites, 2 dl de crème fraîche liquide, 1 sachet de sucre vanillé, 3 c à soupe de sucre glace, 3 kiwis. Pour servir: coulis de framboises à volonté.

Laissez ramollir un peu la glace pour pouvoir la mouler dans un moule à cake et lui donner ainsi la forme d'une bûche. Taillez les meringues de façon qu'elles aient la même hauteur que le moule. Fouettez la crème fraîche en Chantilly avec le sucre et le sucre vanillé. Pelez les

kiwis et coupez-les en rondelles. Au moment de passer à table démoulez la glace sur le plat de service. Tartinez l'intérieur des meringues de Chantilly et

appliquez-les rapidement autour de la glace. Garnissez le dessus de rondelles de kiwis et achevez la décoration par des rosettes de Chantilly et des feuilles de houx à volonté. Remettez au freezer jusqu'au moment du dessert. Accompagnez de coulis de framboises à volonté. Vous pouvez acheter la glace toute faite ou la préparer vous même avec 1,5 litre de lait, 1 gousse de vanille et 8 jaunes d'oeufs.

BUCHE AU CHOCOLAT, ORANGE ET GINGEMBRE CONFITS

Pour 6 personnes. Biscuit: 4 oeufs, 110 g de sucre, 50 g de farine, 1 pincée de sel. Crème au chocolat: 60 g de beurre, 100 g de chocolat à 60 % de cacao, 260 g de crème fraîche, 50 g de sucre, 1 feuille de gélatine, 3 oeufs, 20 g de cacao, 60 g de gingembre confit, 125 g d'écorce d'orange confite. Décor: quelques feuilles d'arbre, 200 g de chocolat à 70 % de cacao, cacao en poudre.

Préparez le biscuit: dans un saladier, mélangez vivement 2 oeufs entiers et 2 jaunes avec 85 g de sucre, pendant 5 mn. Incorporez ensuite la farine et 2 blancs d'oeufs montés en neige ferme et 25 g de sucre. Etalez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez-la 10 mn à 180°C (th 6°. Laissez ensuite le biscuit refroidir, puis réservez-le au frais. Préparez la crème au chocolat: faites fondre ensemble, au bain-marie, le beurre et le chocolat. Réservez. Laissez tremper 5 mn la gélatine. Faites cuire le sucre avec 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau: il doit épaissir. Incorporez-lui la gélatine ramollie et égouttée. Versez ce mélange sur les 3 oeufs entiers et fouettez jusqu'à refroidissement complet de la préparation. Incorporez beurre et chocolat fondu ainsi que le cacao tamisé puis la crème fraîche préalablement battue au fouet électrique pendant 3 à 4 mn. Etalez cette préparation sur le biscuit (réservez-en une partie pour masquer la bûche). Parsemez-la de petits morceaux de gingembre et d'écorce d'orange confits hachés grossièrement. Roulez le biscuit. Réservez-le au froid. Pour la décoration: nettoyez délicatement quelques feuilles d'arbre. Faites fondre le chocolat. Badigeonnez-en un côté des feuilles à l'aide d'un pinceau. Mettez-les au froid. Masquez la bûche avec le reste de crème au chocolat. Décollez les feuilles et posez les empreintes chocolatées sur une assiette. Saupoudrez-les de cacao puis posez la bûche au milieu des feuilles.

BUCHE AUX COPEAUX DE CHOCOLAT

Pour 8 personnes. Préparation au chocolat noir: 300 g de chocolat noir, 200 g de beurre, 4 oeufs. Préparation au chocolat blanc: 200 g de chocolat blanc, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, 3 feuilles de gélatine, 2 blancs d'oeufs. Copeaux: 50 g de chocolat noir, 150 g de chocolat blanc, 50 g de beurre.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Incorporez les jaunes au chocolat en fouettant. Ajoutez 200 g de beurre en pommade. Incorporez les blancs montés en neige. Faites ramollir la gélatine à l'eau froide. Râpez le chocolat blanc, ajoutez la crème et faites fondre au bain-marie. Incorporez la gélatine égouttée et les blancs montés en neige ferme. Réservez au froid. Beurrez un moule à cake, versez-y les deux tiers de

la préparation au chocolat noir en formant une cavité au centre. Laissez prendre au réfrigérateur. Remplissez la cavité avec la préparation au chocolat blanc. Remettez au froid avant de recouvrir du reste de préparation au chocolat noir. Réservez 5 heures au frais. Pour le décor: râpez chacun des deux chocolats. Ajoutez 30 g de beurre au noir et 20 g au blanc. Faites-les fondre séparément au bain-marie avant de les étaler sur un marbre. Laissez prendre au réfrigérateur. Formez des copeaux avec une spatule. Pour démouler, plongez le moule dans l'eau chaude, puis décorez.

BUCHE GLACEE

Biscuit: 2 oeufs, 100 g de sucre, 25 g de farine, 30 g de féculé de pommes de terre, beurre pour le moule. Glace au chocolat: 3/4 litre de lait, 100 g de chocolat fondant, 6 jaunes d'oeufs, 200 g de sucre, une pincée de sel. Glace pralinée: 1/2 litre de lait, 4 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre, 1 petite boite de praliné, 100 g de crème fraîche, une poignée de noisettes concassées. Pour la décoration: feuilles de massepain et petites meringues à volonté.

Préparez le biscuit: mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre, travaillez longuement pour que la préparation devienne mousseuse. Incorporez la farine et la fécule puis, très délicatement, les blancs battus en neige ferme. Versez la pâte dans un moule rectangulaire, sur 3 cm d'épaisseur environ, tapissé de papier d'aluminium beurré. (Si vous utilisez un moule à cake, pour mouler la glace, versez-la dans le fond de ce moule). Laissez cuire 20 mn environ et démoulez. D'autre part, préparez la glace au chocolat: faites bouillir le lait mettez-y à fondre le chocolat coupé en petits

morceaux. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sel en mélange mousseux, versez le lait chocolaté par-dessus en remuant. Portez le tout sur feu très doux et faites épaissir sans cesser de tourner. Quand la crème est bien nappante, retirez du feu, laissez refroidir, versez dans la sorbetière et faites prendre (ou dans le bac à glace du freezer, en remuant de temps en temps, si vous n'avez pas de sorbetière). Préparez également la glace pralinée: faites bouillir le lait, travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre, versez, le lait et faites épaissir également sur feu doux en remuant. Ajoutez le pralin et laissez refroidir. Incorporez alors la crème fraîche fouettée et les noisettes concassées. Faites prendre également au réfrigérateur. Pour mouler la glace si vous avez un moule semi circulaire, mettez la base sur le biscuit préparé et découpez tout autour. Il formera le socle de la bûche. Si vous utilisez un moule à cake, le biscuit cuit dans ce moule a déjà la dimension désirée. Placez le moule au freezer et, dans ce moule bien froid, mettez une couche de glace au chocolat déjà prise mais encore malléable, en réservant un creux au centre pour mettre la glace pralinée. Remettez au freezer pour faire bien durcir. Complétez alors par de la glace pralinée et lissez bien la surface de la glace à la spatule. Remettez au freezer jusqu'au lendemain. Le jour même, pensez à descendre la bûche du freezer au réfrigérateur, pour qu'elle ne soit pas trop dure à la dégustation. Trempez le moule rapidement dans de l'eau chaude et démoulez sur le socle de biscuit préparé. Faites des stries à la surface avec les dents d'une fourchette et décorez à volonté de feuilles de massepain et petites meringues.

BUCHE MERINGUEE AU CHOCOLAT ET AU CAFE

Pour 8 à 10 personnes. Bûche: 125 g de chocolat, 125 g de beurre, 4 oeufs, 125 g de sucre en poudre, 75 g de farine, 75 g de poudre d'amandes, 1/2 sachet de levure en poudre. Crème: 150 (25 + 125 g) de beurre, 1 c à soupe de café soluble, 1 c à soupe d'eau, 2 blancs d'oeufs, 125 g de sucre glace. Décor: 50 g d'amandes hachées.

Préparation de la bûche. Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Travailler jaunes et sucre. Quand le mélange blanchit, lui ajouter beurre et chocolat fondu, farine, levure, poudre d'amandes. Terminer par les blancs battus en neige. Chemiser de papier sulfurisé beurré un moule à cake de 24 cm. Verser la pâte. Faire cuire à four moyen (th 5, 180°C) pendant 1 heure. Aussitôt cuit, renverser le gâteau sur une grille. Laisser refroidir et ôter le papier. Préparation de la crème au beurre meringuée. Dans un bol tiède, mélanger l'eau chaude et le café soluble, remuer pour dissoudre, ajouter 25 g de beurre qui fond à la chaleur du mélange. Fouetter au bain-marie les blancs d'oeufs et le sucre glace. Quand la meringue est ferme et brillante, ajouter le café et mélanger. Travailler le beurre pour le réduire en crème, lui incorporer progressivement la meringue au café. Tenir au frais cette crème. Montage de la bûche. Couper le gâteau refroidi en trois abaisses. Le reconstituer en le fourrant de crème. A l'aide d'une lame souple masquer complètement de crème toute ia surface du gâteau. Recouvrir les côtés d'amandes hachées. Décorer sur le dessus à la poche à douille, avec un peu de crème. Tenir au frais, toute une nuit, en réfrigérateur pour que bûche et crème se raffermissent.

BUCHE BLANCHE

Pour 8 à 10 personnes. Gâteau au citron: 4 oeufs, 200 g de sucre, 150 g d'amandes râpées, 50 g de fécule, 1 citron. Crème au citron: 1 verre à liqueur de Grand Marnier (facultatif), 2 oeufs, 100 g de sucre, 2 citrons, 50 g de beurre. Glace royale: 2 blancs d'oeufs, 1/2 citron, 500 g de sucre glace. Décoration: écorces confites de citrons.

Préparation du gâteau. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Travailler sucre et jaunes d'oeufs pendant 10 minutes. Ajouter les amandes râpées, la fécule, le zeste de citron finement râpé et le jus de citron. Terminer en incorporant les blancs d'oeufs battus en neige. Chemiser de papier sulfurisé beurré un moule à cake de 24 à 26 cm de longueur. Verser la pâte. Faire cuire 1 heure à four doux. Laisser refroidir, puis démouler et ôter le papier. Crème au citron. Dans une petite casserole inoxydable, mettre les oeufs entiers et le sucre. Remuer puis ajouter le jus des citrons et le zeste finement rapé. Poser sur un feu très doux, faire cuire en remuant sans attendre l'ébullition. Retirer du feu quand le mélange perd sa consistance de miel un peu coulant. Filtrer à travers un tamis fin pendant que le mélange est chaud, puis ajouter le beurre en petits morceaux. Cette crème devient assez ferme en refroidissant. Glace royale. Tamiser le sucre glace, en mettre les 3/4 dans une terrine, mettre au centre la moitié du jus de citron, les blancs d'oeufs (en réserver une très petite partie pour éclaircir si nécessaire). Travailler vigoureusement à la spatule de bois pendant 15 minutes (si on préfère utiliser un batteur, le régler sur vitesse lente et battre moins longtemps). Au bout du temps de battage le glaçage doit avoir une consistance ferme mais non coulante, des petites pointes se hérissent au bout du fouet ou de la spatule. Si le glaçage est trop mou, ajouter un peu de sucre glace en battant toujours, s'il est trop dur ajouter avec beaucoup de précautions un tout petit peu de blanc d'oeuf. Conserver quelques heures dans un bol recouvert d'un torchon mouillé et essoré pour

conserver la malléabilité du glaçage. Montage de la bûche. Couper le gâteau en 3 ou 4 tranches transversales quand il est bien refroidi, asperger de liqueur (facultatif). Fourrer de crème au citron et reconstituer le gâteau. Pour lui donner une forme de bûche, abattre les arêtes du sommet, et tailler les 2 extrémités en biseaux (on peut les replacer en formant les noeuds de la bûche). Etaler une couche régulière de glace royale et avec la spatule façonner un décor rustique en formant de petites vaguelettes. Epaissir le reste de glaçage avec un peu de sucre glace, le verser dans une poche munie d'une douille cannelée. Terminer le décor en formant des étoiles en glace royale et en plaçant quelques étoiles découpées dans l'écorce confite de citron. Laisser sécher une journée puis mettre au frais.